感動をデザインします
TWINBIRD

pdf版

電気フライヤー
EP-4693
取扱説明書



■このたびは、お買い上げいただきまして、誠にありがとうございました。
■この取扱説明書をよく読んでから使用してください。
不適切な取扱いは事故につながります。
■この取扱説明書は必ず保管してください。

●もくじ

RX0403A

ご使用上のご注意

※このコンテンツはWeb上で使用を前提とし再編集を加えているため、必ずしも製品添付の取扱説明書とは同一ではありません。特にページ順は編集上、入れ替えている場合があります。

※この資料並びにコンテンツに保証書は掲載しておりません。

※この資料並びにコンテンツに記載されている内容は、それぞれの商品の発売時点のものです。

※デザイン、仕様等は商品改良のため予告なく変更する場合があります。

安全上のご注意 必ずお守りください。

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、ご使用前に、この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

 警告

水ぬれ禁止

水につけたり、水をかけたりしないでください。



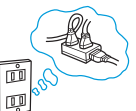
ショート・感電の恐れがあります。丸洗いしないでください。



強制

定格 15A以上のコンセントを単独で使ってください。



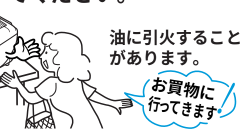


他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常過熱して発火することがあります。



禁止

使用中は製品のそばを離れないでください。

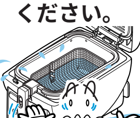


油に引火することがあります。



禁止

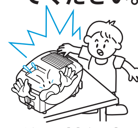
油が飛び散ることがありますので、ご注意ください。油をこぼさないよう、ご注意ください。



やけどの恐れがあります。

禁止

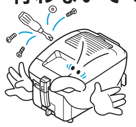
子供に使わせたり、幼児の手の届くところで使わないでください。



やけど・感電・けがをする恐れがあります。

分解禁止

修理技術者以外の人は、絶対に分解したり修理・改造は行わないでください。



発火したり、異常動作してけがをすることがあります。



禁止

使用中は動かさないでください。

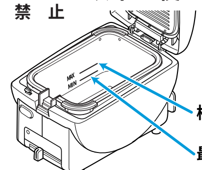




油がこぼれてやけどをする恐れがあります。

禁止

油は標準目盛以上、最小目盛以下で使わないでください。



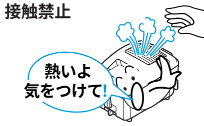
油がこぼれたり、過熱してやけど・発火をする恐れがあります。

注意



接触禁止

使用中や使用直後は高温部に触れないでください。

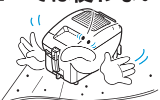


高温ですので、やけどの原因になります。



禁止

ビニールクロスなど熱に弱い敷物の上や不安定なところでは使わないでください。



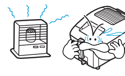
火災や過熱事故の原因になります。

注意



禁止

火気（コンロ・ストーブ）などの近くや水・油のかかるところで使わないでください。

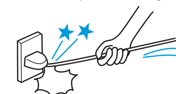


火災の原因になります。



禁止

電源プラグを抜くときは、電源コードを引っぱらないでください。



感電やショートして発火の原因になります。



禁止

電源コードを傷つけたり、破損させたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたりしないでください。また、重い物を載せたり、挟み込んだりすると、電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。



禁止

電源プラグにピンやごみを付着させないでください。

感電やショートして発火の原因になります。



プラグを抜く

使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜いてください。

思わぬ事故やけが・やけどや絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。



ぬれ手禁止

電源プラグはぬれた手で抜き差ししないでください。



感電事故の原因になります。



禁止

電源コードを足に引っかけないでください。





製品が落下して、けがや故障の原因になります。



禁止

交流 100V以外では使用しないでください。

火災・感電の原因になります。



禁止

電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わないでください。



感電やショートして発火の原因になります。

禁止

タコ足配線はしないでください。

火災の恐れがあります。



禁止

落としたり、強い衝撃は与えないでください。

故障の原因になります。

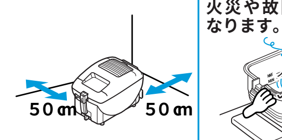
禁止

揚げ物料理以外は使わないでください。

故障・火災の原因になります。

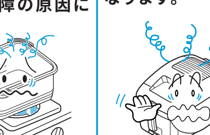
使用上の注意とお願い

壁や家具の近くでは 50cm以上離してください。



内なべを直接火にかけないでください。

火災や故障の原因になります。



空炊きはしないでください。

火災や故障の原因になります。



揚げ物料理以外には使わないでください。

火災や故障の原因になります。

金属製の串、へら、スプーン等は使わないでください。

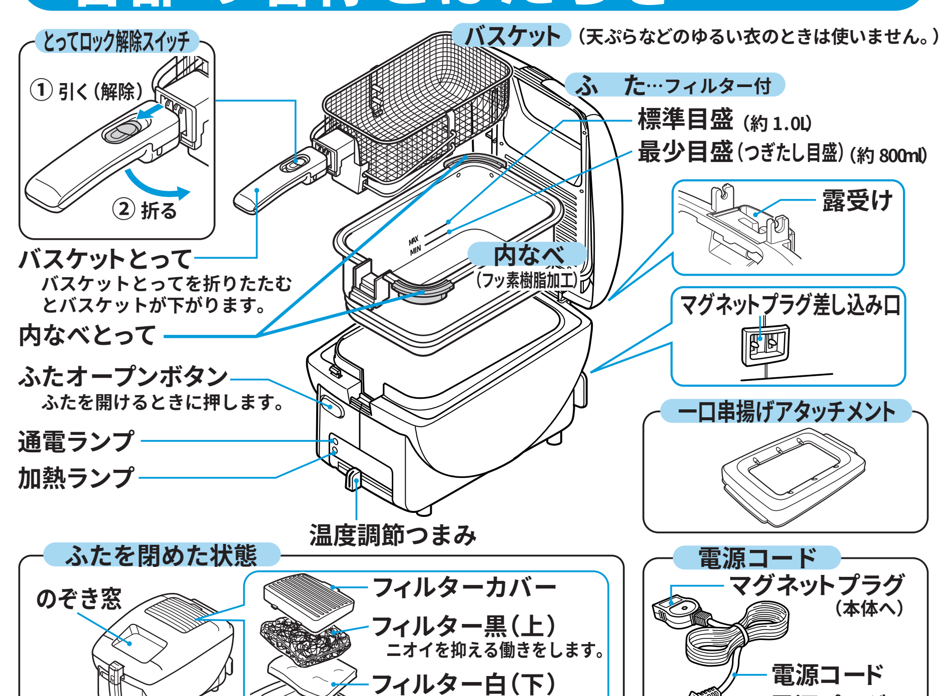
内なべのフッ素加工面が傷ついたり剥げたりし、腐食の原因になります。



油の飛び散りに注意してください

- 内なべに水滴がついたまま油を入れないでください。
- 調理中は顔を近づけないでください。
- 適温にならないうちに材料を入れないでください。（油温が上がってくると、油が飛び散って危険です。）
- 油は標準目盛より多く入れないでください。

各部の名称とはたらき



ふたを閉めた状態

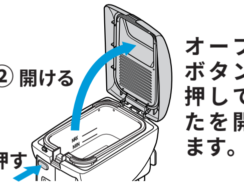
- のぞき窓
- フィルターカバー
- フィルター黒（上）
  ニオイを抑える働きをします。
- フィルター白（下）
  油煙の油を抑える働きをします。

電源コード

- マグネットプラグ（本体へ）
- 電源コード
- 電源プラグ（コンセントへ）

使いかた

1. ふたを開けます。



オープンボタンを押してふたを開けます。

2. 油を入れます。

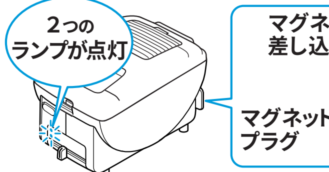
油を標準目盛まで入れます。

- 標準目盛（約 1.0L）
- 最少目盛（つぎたし目盛）（約 800ml）

ご注意

油は、標準目盛以上、最少目盛（つぎたし目盛）以下で使わないでください。油がこぼれたり、過熱してやけどや発火することがあります。

3. プラグを差し込みます。



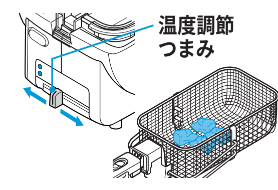
- マグネットプラグ差し込み口
- マグネットプラグ

通電ランプと加熱ランプが点灯します。

ご注意

電源プラグやマグネットプラグにピンやゴミを付着させないでください。
感電・ショート・発火の原因になります。

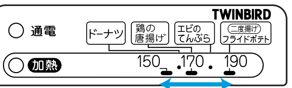
4. 油温を調節し、予熱をします。揚げ物の準備をします。

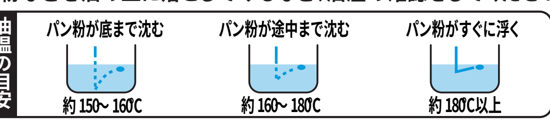


温度調節つまみで目的に合わせた温度に調節します。
（設定のめやすは 7ページのメニュー例をご覧ください。）
調理を始める前に油を予熱してください。約 20分で設定温度に温まりますので調理を始めることができます。

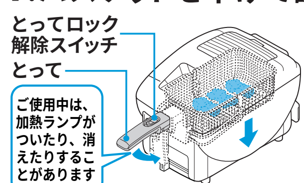
加熱ランプは温度調節つまみを 190の位置にした場合、油温を保つために消えない場合があります。

パン粉などを油の上に落としてみるなど、油温の確認をしてください。





5. バスケットをセットします。

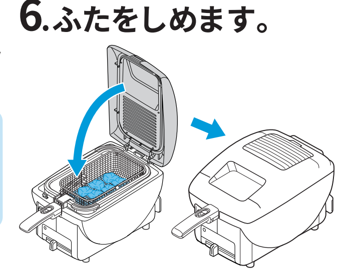


予熱が済んだら本体にバスケットをセットします。

ご注意

天ぷらなどのゆるい衣のときにはバスケットは使わずに調理します。
バスケットを使わないときは材料投入時の油はねに十分気をつけてください。

6. ふたをしめます。



7. バスケットを下げて調理します。

- とってロック解除スイッチ
- とって

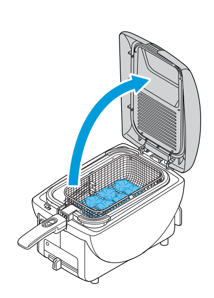
ご使用中は、加熱ランプがついたり、消えたりすることがあります

バスケットのとってロック解除スイッチを手前に引いてバスケットとってを折りたたむとバスケットが下がります。 調理物の様子を確認しながら揚げてください。

ご注意

- 材料は一度にたくさん入れないでください。（油面の半分くらいが適当です。）
  一度にたくさん入れると油温が下がり揚げ物の仕上がりが悪くなります。
- 金串等、金属の調理用具は使用しないでください。
- 最少目盛（つぎたし目盛）まで油が減った場合は、標準目盛まで油をつぎたしてください。少なすぎると過熱しすぎて、やけどや発火することがあります。
- 調理中、調理後はふたをゆっくりと開けてください。ふたの内面についた水分が落ちて油がはねる場合がありますので、ご注意ください。
- ご使用中、加熱ランプがついたり消えたりしますが油温を調節しているためであり、問題ありません。

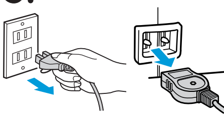
8. バスケットを上げてふたを開け、揚げ物を取り出します。



ご注意

ふたは垂直方向に開けたとき、取りはずせます。他の角度ではふたが本体から取りはずせないため、油がこぼれることがあります。ふたを開ける際に蒸気でやけどをしないようにご注意ください。

9. ご使用後は…



ご使用後は、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。

油の保管



使用後の油は、冷めてから油こし器などに移しかえ、暗所に保管してください。
そのまま保管する場合は揚げカスを取り除いてください。
油を他の容器に移しかえる際は左記の方向から流してください。 反対側から流すと、内なべのバスケットとって収納部から油がもれることがあります。

使いかた･･･一口串揚げアタッチメントを使用するとき

● 予熱が完了するまではふたを取付けて行ってください。最初から串揚げアタッチメントを使用すると予熱時間が長くなり適温まで上がらないことがあります。

1.ふたを開けます。

ふたオープンボタンを押してふたを開けます。

② 開ける

① 押す

2.油を入れます。 油を標準目盛まで入れます。

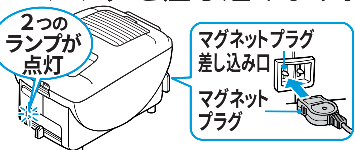
標準目盛（約 1.0L）

最少目盛（つぎたし目盛）（約 800ml）

ご注意

油は、標準目盛以上、最少目盛（つぎたし目盛）以下で使わないでください。油がこぼれたり、過熱してやけどや発火することがあります。

3.プラグを差し込みます。

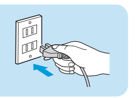


通電ランプと加熱ランプが点灯します。

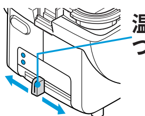
ご注意

電源プラグやマグネットプラグにピンやゴミを付着させないでください。

感電・ショート・発火の原因になります。



4.油温を調節し、予熱をします。揚げ物の準備をします。



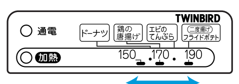
温度調節つまみで目的に合わせた温度に調節します。

（設定のめやすは 7ページのメニュー例をご覧ください。）

調理を始める前に油を予熱してください。 約 20分で設定温度に温まりますので調理を始めることができます。

加熱ランプは温度調節つまみを 190の位置にした場合、油温を保つために消えない場合があります。

パン粉などを油の上に落としてみるなど、油温の確認をしてください。







5.ふたを開けて取りはずします。

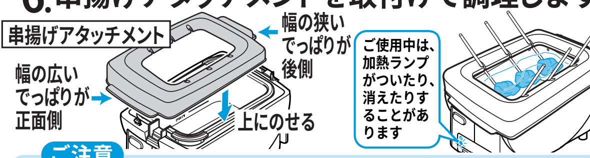


① 押す オープンボタンを押してふたを開けます。

ご注意

ふたは垂直方向に開けたとき、取りはずせます。他の角度ではふたが本体から取りはずせないため、油がこぼれることがあります。ふたを開ける際に蒸気でやけどをしないようにご注意ください。

6.串揚げアタッチメントを取付けて調理します。



ご注意

● 串揚げの材料は一口大の大きさにしてください。大きすぎると加熱に時間がかかったり、食べにくかったりします。また、一度にたくさん入れると油温が下がり揚げ物の仕上がりが悪くなります。

● 金串等、金属の調理用具は使用しないでください。

● 最少目盛（つぎたし目盛）まで油が減った場合は、標準目盛まで油をつぎたしてください。少なすぎると過熱しすぎて、やけどや発火することがあります。

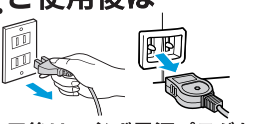
● 調理中に油がはねることがありますので顔を近づけたり、覗き込んだりしないでください。

● 食材によっては油がはねることがあります。食材の水気を少なくすることで油のはねを押さえることができます。

● ご使用中加熱ランプがついたり消えたりしますが、油温を調節しているためであり、問題ありません。

● 串が油中に落ちたときは菜箸などを使用して取り出してください。

7.ご使用後は…



ご使用後は、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。

油の保管



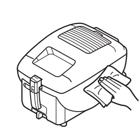
使用後の油は、冷めてから油こし器などに移しかえ、暗所に保管してください。

そのまま保管する場合は揚げカスを取り除いてください。

油を他の容器に移しかえる際は左記の方向から流してください。 反対側から流すと、内なべのバスケットとって収納部から油がもれることがあります。

お手入れ･･･ 必ず電源プラグをコンセントから抜いて、製品が冷めてからお手入れをしてください。

■ 本 体



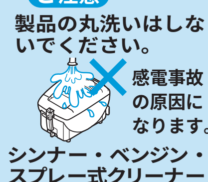
布に食器用中性洗剤をうすめたお湯を含ませ、よく絞ってからふいてください。

■ 内なべ・バスケット・串揚げアタッチメント

スポンジで洗ってください。

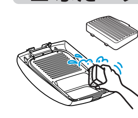
ご注意

製品の丸洗いはしないでください。



シンナー・ベンジン・スプレー式クリーナー類では絶対にふかないでください。

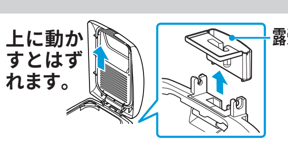
■ ふた・フィルターカバー・露受け



本体からはずし、フィルターを取りはずして丸洗いができます。

スポンジで洗ってください。

上に動かすとはずれます。



■ フィルター（白）…ご使用の度にお手入れしてください。



食器用中性洗剤を入れたお湯にしばらくつけた後、やさしくもみ洗いしてください。そのあと自然乾燥させます。

ご注意

● フィルター（黒）は洗わないでください。ニオイを抑える効果が低下します。

● 乾燥の際、乾燥機等を使用しないでください。縮んだり、本来の性能が発揮できなくなることがあります。

フィルター交換のめやす

1回 1時間の使用で 10～ 15回が交換のめやすです。

お求めの際は販売店か当社「お客様サービス係」（送料は実費のご負担をお願いいたします。）にご注文ください。

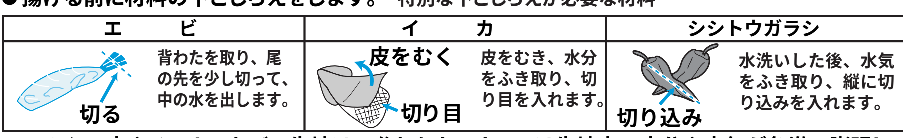
製品番号	製　品　名	価　　格
EP-AF07	交換用フィルター（ 2組入）	1セット 630円（本体価格 600円）

消費税法の改正により、消費税相当額を含んだ支払総額で価格を表示しています。 消費税は平成 16年 4月現在の税率に基づいて計算されています。

揚げ物料理のポイント･･･ 油の飛び散りを防ぐため、以下の点にご注意ください。

● **材料の水気を拭き取ります。** 洗った野菜（特にしいたけ、ピーマンなど）や魚介類は、フキン等で水気をよく拭き取ります。

● **揚げる前に材料の下ごしらえをします。** 特別な下ごしらえが必要な材料



エ　ビ	イ　カ	シシトウガラシ
切る　背わたを取り、尾の先を少し切って、中の水を出します。	皮をむく　切り目　皮をむき、水分をふき取り、切り目を入れます。	切り込み　水洗いした後、水気をふき取り、縦に切り込みを入れます。

● **天ぷらの衣やドーナツなどの生地は、作りかたによっては生地中の水分や空気が急激に膨張して、油が飛び散ることがありますので、次の点に注意して作りましょう。**

天ぷらの衣…固くならないようにしてください。 薄力粉100gに対して、冷水を 90ml以上入れてください。

ドーナツなどの生地…ベーキングパウダーと砂糖を必ず入れてください。

● **冷凍食品についた氷は取り除きましょう。**

● **揚げすぎに注意しましょう。** 特にイカやゆで卵は揚げすぎると破裂することがあります。

揚げものを上手に揚げるには…

•メニューに合った温度で揚げましょう。　•新鮮な材料、できるだけ新しい油を使いましょう。

•一度にたくさんの材料を揚げないようにしましょう。（冷凍コロッケ（ 60g）なら 2個まで）

•揚げる順番を考えましょう…野菜を先に、魚介類や肉類は後に。（油が汚れやすい材料を後にします。）

•揚げカスはこまめに取りましょう。　•揚げたものは重ならないように、網付のバット等に並べましょう。

•厚い肉など大きな材料を揚げる場合は、途中で返すときれいに揚げることができます。

● **連続して揚げるときは…** 油の温度が下がりすぎないようにご注意ください。 次の材料を揚げる前に 3～ 5分程、予熱するとおいしく揚がります。

● **2度揚げについて** 中まで熱が通りにくい食材（厚みのある肉など）は 2度揚げするとうまく揚がります。

① 低温（ 160～ 170℃）でじっくり揚げます。

② いったん食材を取り出し、温度を 190に合わせます。（約 3～ 5分待ちます。）

③ ふたたび食材を投入し、約1分揚げます。

天ぷら衣の作りかた

卵… 1個　冷水… 150㎖(かき揚げの場合は 90㎖)　薄力粉… 100g

- 薄力粉はだまができないように、ふるいにかけておきます。
- 冷水を使います。
- 卵と冷水を混ぜた中に薄力粉を入れます。
- 太い箸などで、さっくりと粉が残る程度に混ぜます。
- 魚介類などは水分をふき取った後、薄く薄力粉をまぶしてから衣をつけます。
- バスケットは使用せず、食材の出し入れには菜箸をご利用ください。

フライの衣のつけかた

薄力粉→溶き卵→パン粉
の順に薄く均一につけます。

- 材料の余分な水分はふき取ります。
- 余分な粉ははたき落とします。
- パン粉は軽く押さえるようにしてつけます。
- パン粉をまぶしたら、材料の水分で湿らないうちに、すぐに揚げましょう。

メニュー例

メニュー		最大量のめやす	温度設定のめやす	
			予熱時	2度揚げ時
冷凍食品	コロッケ	60gのものなら 2個まで (120g)	180	ー
	フライドポテト	150g	190	ー
鶏の唐揚げ ※ゆるい衣のときはバスケットは使いません。		骨付き肉 4個まで (200g)	170	190
トンカツ		1枚 (150g)	170	190
ドーナツ ※ゆるい生地のときはバスケットは使いません。		2個 (50g)	160	ー
天ぷら ※バスケットは使いません。	野菜類	油面の 1/2程度	170	ー
	魚介類	油面の 1/2程度	180	ー

カレー風味のエビフライ

材　料… 4 人分

エビ(大)……… 8尾
パン粉……… 適量
薄力粉……… 適量
サニーレタス(付け合わせ) … 適量
レモン…… 1/2個

〔材料 A〕
プレーンヨーグルト‥ 70g
カレー粉…… 大さじ 1
ガーリックパウダー・小さじ 1
塩……………… 少々
コショウ……… 少々

＜作り方＞
① エビは尻尾を残して殻をむき、背ワタを取り、尾先を切って水を出します。腹側に隠し包丁を 5ヶ所ぐらい入れて、熱を加えたときに曲がらないようにします。
② 電気フライヤ－に油を入れ、温度を 170に設定し、予熱を開始します。
③ 材料 Aを混ぜ合わせます。
④ エビに薄力粉､材料 A パン粉の順で衣をつけます。
⑤ 予熱後、エビを 2本ずつ揚げ、サニーレタスを敷いた器に盛り、くし形に切ったレモンを添えます。

スティックドーナツ

材　料… 8 本分

薄力粉…… 120g
ベーキングパウダー … 大さじ 1/2
バター……… 20g
砂糖………… 20g
卵…………… 1個
牛乳…… 大さじ 1
打ち粉(強力粉)‥ 適量
グラニュー糖… 適量

＜作り方＞
① バターは室温において柔らかくしてクリーム状に練り、砂糖を加え混ぜます。卵を牛乳で溶きほぐし、半分の量をバターに加えます。
② 薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるい、半分の量を①に加え混ぜ合わせます。残りの溶き卵と粉を加え、木べらで混ぜ合わせます。
③ 手でこね、粉っぽさが少し残る状態でラップに包み、冷蔵庫で約 20分休ませます。
④ 電気フライヤーに油を入れ、温度 160に設定し、予熱を開始します。
⑤ のし台にうち粉をふり、めん棒で生地を約 7㎜の厚さにのばし、約 10㎝× 2㎝の棒状に切り分けます。
⑥ 予熱後、⑤を 2本ずつ揚げ、グラニュー糖をまぶします。

みそカツ

材　料… 4 人分

豚ロース肉(5㎜厚のもの) … 8枚
小ネギ……………… 2本
青しその葉………… 8枚
卵…………………… 1個
パン粉………… 適量
薄力粉………… 適量
キャベツ(付け合わせ) …… 適量
レモン……… 1/2個

〔材料 A〕
み そ…… 大さじ 2
マヨネーズ･大さじ 1
煎りゴマ… 大さじ 1

＜作り方＞
① ネギは小口切りにして、材料 Aと混ぜ合わせます。
② 青しその葉は縦半分に切ります。
③ 電気フライヤーに油を入れ、温度を 180に設定し、予熱を開始します。
④ 豚肉に半分に切った青しその葉を 1枚のせ､みそを塗り､さらに青しその葉を 1枚のせ､豚肉で挟みます。
⑤ ④に薄力粉、溶き卵、パン粉の順に衣をつけます。
⑥予熱後⑤を 1枚ずつ揚げます。千切りにしたキャベツと一緒にお皿に盛りつけ、くし形に切ったレモンを添えます。

串揚げメニュー

材　料… 4 人分

ホタテ貝…………… 8枚
豚薄切り肉………… 8枚
白ネギ……………… 1本
サツマイモ……… 1/2本
グリーンアスパラガス‥ 3本
レモン……………… 1個
塩・コショウ……… 少々

〔天ぷら衣〕
卵…… 1/2個
冷水‥ 75ml
薄力粉… 50g

〔フライ衣〕
卵…… 1/2個
薄力粉… 適量
パン粉… 適量

〔その他〕
竹串　18㎝以上のもの … 20～ 30本

〔ソース〕(お好みで)
トンカツソース
ウスターソース
しょうゆ
練りからし
トマトケチャップ
塩　粉山椒等

＜作り方＞
① ホタテ貝は水気をしっかり切って塩・コショウをし、串にさします。
② 豚薄切り肉を広げて塩・コショウをし、適当な大きさに切った白ネギを芯に巻いて串に刺します。
③ サツマイモは皮ごときれいに洗い、一口大に切って塩水につけてアクをぬき、水気を拭き取り串に刺します。
④ グリーンアスパラガスはハカマを取って 4つに切り､3本づつ串に刺します。
⑤ 皿に盛り付け、くし切りにしたレモンを添えます。
⑥ [天ぷら衣] さっくりと粉が残る程度に混ぜ合わせ、器に移します。
⑦ [フライ衣] 卵をとき、薄力粉・とき卵・パン粉と別々の器に盛り付けます。
⑧ 電気フライヤーに油を入れ、フタをして温度を 180に設定し予熱します。
⑨ 予熱が終わったらフタをミトン等を使ってはずし、一口串揚げアタッチメントをのせます。
⑩ お好みでそれぞれの串に､[天ぷら衣] か [フライ衣] をつけて揚げます。[フライ衣] をつける時は、薄力粉・とき卵・パン粉の順に衣をつけてください。
⑪ 好みでレモン汁、ソース等をつけていただきます。

※材料が大きすぎると揚がるまでに時間がかかったり、火の通りが弱かったりします。
※本品は 18㎝以上の竹串専用となっております。太い竹串や鉄串・フォンデュフォークはご利用いただけません。
※食材によっては油がはねることがあります。食材の水気を少なくすることで油はねをおさえることができます。
※調理中に油がはねることがありますので顔を近づけたり､覗き込んだりしないでください。

こんなときは

こんなときは	調べるところ
油温が上がらない	● 電源プラグをコンセントに差し込んでいますか。 ● マグネットプラグにゴミなどがついていませんか。
調理できない	● 油温は、適温になっていますか。 ● 油量が少なすぎませんか。または多すぎませんか。 ● 材料を入れすぎていませんか。

アフターサービス

1.保証書

- 裏表紙に添付しています。
  保証書は「お買い上げ日と販売店名」の記入をお確かめのうえ、販売店からお受け取りください。
- 保証書をよくお読みになり大切に保管してください。

2.保証期間

お買い上げ日から 1年間です。

3.修理を依頼されるとき

取扱説明書の内容をお確かめいただき、直らないときは電源プラグを抜いてからお買い上げの販売店または当社「お客様サービス係」に修理をご相談ください。

- 保証期間中の修理
  保証書の規定により無料修理します。商品に保証書を添えてお買い上げの販売店か当社「お客様サービス係」までお申し出ください。
- 保証期間がすぎている修理
  修理により使用できる製品は、お客様のご要望により有料修理させていただきます。お買い上げの販売店か当社「お客様サービス係」にご相談ください。

4.補修用性能部品の最低保有期間

- この電気フライヤーの補修用性能部品の保有期間は製造打切り後 5年です。
- 性能部品とはその商品の機能を維持するために必要な部品です。

5.アフターサービスについてご不明の場合

当社「お客様サービス係」にお問い合わせください。

お客様サービス係
(フリーダイヤル) 0120－ 33－ 7455
FAX (0256) 93－ 1077
お電話承り時間: 平日 (月曜～金曜) 午前9 時～午後5 時
〒959-0292　新潟県西蒲原郡吉田町大字西太田2084-2

お客様ご自身の修理は大変危険です。分解したり手を加えたりしないでください。

仕　様

電　　源	AC100V　50－ 60Hｚ
定格消費電力	800W
製品寸法(約)	200× 345× 220mm (串揚げアタッチメント除く)
電源コード(約)	1.8m
付　属　品	バスケット… 1ヶ　一口串揚げアタッチメント… 1ヶ